

# Grodziskie - lekko amerykańskie :-)

- Gravity **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **34**
- SRM **2.6**
- Style **Grodziskie/Graetzer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **6 liter(s)**
- Total mash volume **9 liter(s)**

## Steps

- Temp **37 C**, Time **30 min**
- Temp **50 C**, Time **20 min**
- Temp **70 C**, Time **50 min**

## Mash step by step

- Heat up **6 liter(s)** of strike water to **41.3C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **37C**
- Keep mash **20 min** at **50C**
- Keep mash **50 min** at **70C**
- Sparge using **23.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Grodziski	3 kg (100%)	80 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	15 g	90 min	3.5 %
Boil	Sybilla	15 g	60 min	3.5 %
Boil	Citra	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew S-33	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	mech irlandzki	5 g	Boil	5 min

## Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Przerwa zakwaszająca w 37°C przez 30 minut (do 6l wody o temperaturze 40C)  
Przerwa białkowa w 50°C przez 20 minut (infuzja przez dolanie 2,5l gorącej wody)  
Przerwa maltozowa w 70°C przez 50 minut (infuzja przez dolanie około 5l gorącej wody)  
Po negatywnej próbie jodowej wygrzew w 78°C przez 5 minut (infuzja)

Surowiec do refermentacji: glukoza. Butelkować z użyciem 8g na jeden litr piwa.

*Mar 25, 2022, 8:58 AM*